



Période du 3 janvier au 7 janvier

SAINT VITAL



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 		Epiphanie 	
Salade de haricots verts	Salade verte et croustons		 Carottes râpées Bio cuisinée	 Betteraves Bio de l'Ain et sa vinaigrette
 Saucisses knacks de la ferme de Challonges <i>Saucisse de volaille</i>	 Tortelloni Pomodoro e Mozzarella Bio à la tomate		 Rôti de veau d'auvergne rhone alpes sauce vallée d'Auge cuisinée	 Filet de limande meunière et citron
Rostis de légumes			Purée de pomme de terre et poireaux	 Potiron bio béchamel cuisiné
Fromage frais aux fruits	Petit Louis		Fraidou	Bûche du pilat
Fruit de saison	 Compote de pomme bio cuisiné 		Galette des rois	Fruit de saison

AOP 

AOC 



Label Rouge



MSC

VBF



Bio



al



Cuisiné sur la Cuisine de Marignier

elior 



Période du 10 janvier au 14 janvier

SAINT VITAL

VENDREDI	JEUDI	MERCREDI	MARDI	LUNDI
LE JOUR DU VEGAN				Menu BIO
Celeri râpé BIO mayonnaise BIO cuisine	Rillettes comme une brandade cuisine		Taboulé bio cuisine	Salade de mâche
Fian au blé et courgettes cuisine	Pot au feu		Colin gratiné au fromage	Boulette boeuf bio sauce tomate cuisine
Yaourt nature sucré	Beaufort AOP		Julienne de légumes frais cuisine	Coquillettes bio
Fruit de saison	Eclair au chocolat		Camembert	Montboissier
Fruit de saison			Fruit de saison	Pêches au sirop



Cuisiné sur la Cuisine de
Marignan



Bio



VBF



MSC

Label Rouge



AOC
















AOP





Période du 17 janvier au 21 janvier

SAINT VITAL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
 <p>Potage paysan Bio cuisinée</p> 	Radis rondelle et maïs		 <p>Carottes râpées Bio cuisinées</p> 	 <p>Menu Savoyard</p>
 <p>Quenelle nature bio sauce tomate cuisinée</p> 	Filet de poulet panée		 <p>Pavé de colin napolitain</p>	 <p>Salade de mâche</p>
Riz bio créole	Légumes aux parfums de montagnes (Chou, carottes et bouillon des montagnes)		 <p>Semoule Bio aux petits légumes</p>	 <p>Gratin de pomme de terre à la raclette cuisiné</p>
Fourme d'ambert AOC	Petits suisses aux fruits bio		 <p>Yaourt de Savoie et sucre</p>	   <p>PannaCotta au caramel cuisinée Madeleine bio Pays de Savoie</p>
Fruit Bio	Moëlleux chocolat banane		Fruit de saison	

AOP 

AOC 

 Label Rouge

 MSC

VBF



 Local

 Cuisiné sur la Cuisine de Marignier

elior 



Période du 24 janvier au 28 janvier

SAINT VITAL

	VENDREDI	JEUDI	MERCREDI	MARDI	LUNDI
	Menu BIO			LE JOUR DU Végé	
	Salade cordon	Salade chou chou		Salade de haricots verts	Salade de coquillettes bio à l'orientale cuisinée
	Aiguillette de colin meunière	Steak haché VBF au jus		Parmentier de légumes cuisinée	Sauté d'agneau d'auvergne rhone alpes sauce robotée cuisinée
	Chou-fleur bio béchamel cuisinée	Gnocchi sauce tomate cuisinée		Salade verte	Poisso (poêlée légumes indiens)
	Fromage blanc bio et sucre	Coulommiers		Tomme de Savoie	Croc lait
	Cake nature Bio cuisinée	Fruit de saison		Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop
	Cuisine sur la Cuisine de Marignan	Bio cal			
	elior				



Bio




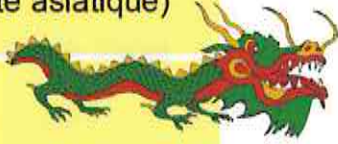





cal





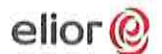
Période du 31 janvier au 4 février

SAINT VITAL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Festivité lunaire		Chandeleur	Menu BIO
Salade de mâche	Salade asiatique (chou chinois rapé, oignons frits, vinaigrette asiatique)		 Potage longchamps (crème, oignon, pdt, petits pois)	Céleri râpé BIO mayonnaise BIO cuisiné
Choucroute de la mer (chou, cube de colin, sauce)	 Riz bio créole et nem de légumes sauce aigre douce cuisinée		Crêpes jambon fromage Crêpe au fromage	Bœuf sauté bio mironton
Fromage blanc aux fruits	 Ananas au sirop		 Epinards hachés Bio béchamel cuisinés	 Pommes rissolées bio
 Compote de pomme bio cuisinée			Yaourt Nature	Bûche du pilat
			Crêpe moelleuse et confitures	 Fruit Bio



Cuisiné sur la Cuisine de Mariquier





Période du 7 février au 11 février

SAINT VITAL

LE JOUR DU VEGE

Carrousel de crudités	Dahl de lentilles corail cuisinées	Riz bio créole	Saint Nectaire AOC	Compote pomme-cassis
-----------------------	------------------------------------	----------------	--------------------	----------------------

MARDI

Salade de pommes de terre bio à l'échalotte	Viennoise de dinde	Gratin de Crécy cuisine	Yaourt nature sucré	Fruit de saison
---	--------------------	-------------------------	---------------------	-----------------

MERCREDI

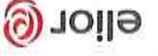
Salade verte et croutons	Pilons de poulet rôti LABEL	Petits pois bio	Bûchette mi-chèvre	Cake épeautre pomme tatin cuisine
--------------------------	-----------------------------	-----------------	--------------------	-----------------------------------

JEUDE

Carottes râpées Bio cuisinées	Macaronis romagnola BIO	Emmental râpé	Fruits
-------------------------------	-------------------------	---------------	--------

VENDREDI

Menu Dordogne	Salade verte et croutons	Pilons de poulet rôti LABEL	Petits pois bio	Bûchette mi-chèvre	Cake épeautre pomme tatin cuisine	Fruits
---------------	--------------------------	-----------------------------	-----------------	--------------------	-----------------------------------	--------



Cuisiné sur la Cuisine de Marignan

